



RECUPERATION DES INVENDUS FRAIS POUR LES RESTAURANTS SOCIAUX

CODUCO

Etablir une collaboration entre les grandes surfaces et les restaurants sociaux afin de récupérer les invendus de denrées alimentaires fraîches, tel est l'objectif de base du projet mené par CODUCO dans le cadre de l'appel à projets Alimentation Durable de Bruxelles Environnement.

CONTEXTE

CODUCO (COnsommation DURable/DUurzame COnsumptie) « a pour objectif de faire évoluer notre mode de consommation vers un plus grand respect de l'homme et de l'environnement. Pour ce faire, Coduco accompagne les entreprises, institutions publiques et organisations dans leur politique sociétale et environnementale : elle les aide à s'orienter vers des produits et comportements plus durables, tant pour leur consommation interne que pour les fournitures et services qu'ils proposent à leurs clients et publics. »

Les grandes surfaces doivent faire face à un gaspillage alimentaire important de par la quantité importante d'invendus, souvent encore consommables. Afin de lutter contre ce type de gaspillage alimentaire, CODUCO a mis en place un projet pilote de collaboration entre les restaurants sociaux Atelier Groot Eiland et un supermarché Delhaize.

UN BRIN DE METHODE

L'objectif de ce projet était d'analyser la faisabilité de l'utilisation des surplus alimentaires de Delhaize dans le restaurant social Groot Eiland.

Le projet a été mené selon les trois étapes suivantes :

- 1) **Effectuer une évaluation minutieuse** du potentiel d'une telle collaboration pour la récupération d'invendus frais. Pour ce faire, une rencontre a au préalable été organisée avec Delhaize, l'AFSCA et les Ateliers Groot Eiland afin de définir la stratégie à adopter. Ensuite, pendant 2 mois, un feedback continu s'est mis en place entre Delhaize, les Ateliers Groot Eiland et CODUCO. CODUCO a aidé les Ateliers Groot Eiland dans la mise en route du projet et est intervenu pour résoudre les problèmes pratiques. Enfin, sur base des tickets de caisses de Delhaize reçus à chaque collecte, une évaluation globale a permis de se rendre compte de la large gamme des produits récoltés.



- 2) **Réaliser un guide** à destination des organisations sociales dans le but de donner les pistes pour lancer un projet similaire.



- 3) Promouvoir le projet et le guide via un **séminaire** adressé à tous les acteurs directement concernés : secteur de l'aide alimentaire et restaurants sociaux.

REALISATIONS

Une bonne collaboration s'est mise en place entre l'Atelier Groot Eiland et le magasin Delhaize pour la récupération d'invendus de produits frais.

Sur base de cette expérience, [un guide](#) a été édité. Celui-ci répond à l'objectif d'inciter d'autres restaurants sociaux ou organisations sociales à mettre en place un tel projet, en donnant des conseils pour y parvenir.

Les fruits et légumes récupérés étaient utilisés immédiatement par le restaurant ou transformés pour obtenir une conservation prolongée (p.ex. par le blanchissement, l'emballage sous vide ou la congélation). Actuellement, environ 25% des légumes utilisés par le restaurant proviennent de ce projet pilote avec Delhaize.

Par ailleurs, la gratuité des produits récupérés permet d'engager une personne pour 20% de son temps de travail pour effectuer la récupération et la congélation des produits.

Enfin, le séminaire a permis de rassembler tous les acteurs concernés et de leur présenter le projet afin de les inciter à réaliser une pareille collaboration avec un supermarché. Au total, 35 personnes étaient présentes.

BILAN

Ce projet mené par Coduco s'est révélé être un véritable succès et prometteur pour l'avenir. Les supermarchés, les restaurants sociaux et organisations sociales, ..., tous ont à y gagner de se lancer dans une telle collaboration. Le gaspillage lié aux invendus se verra diminuer et l'environnement s'en portera mieux.

D'autres avantages ressortent :

- L'offre d'une gamme de produits plus large et diversifiée qui dans des circonstances normales n'est pas abordable.
- Découverte de nouveaux produits et de nouvelles saveurs, ce qui implique une plus grande créativité dans la préparation des repas.
- L'avantage financier qui en découle. En effet, par une telle collaboration, le restaurant social a accès gratuitement à de nombreux produits frais.

Enfin, de manière générale, les produits invendus et récupérés sont majoritairement les légumes (63 %). Viennent ensuite, la charcuterie (10 %), la viande (8 %), les fruits de (6 %), les plats préparés (5 %), le pain (3 %), le poisson (2 %) ...

CONSEILS POUR FAIRE PAREIL

- Le matériel nécessaire à la bonne collecte des produits frais invendus ne doit pas être des plus performants. Les glacières et congélateurs peuvent être des plus basiques. Il faut cependant veiller au respect de la chaîne du froid afin d'assurer au mieux la bonne conservation des aliments.
- Pour rester dans une logique de consommation durable, il importe que le supermarché soit situé à proximité du restaurant social afin de faciliter le transport des produits collectés mais aussi pour assurer une bonne conservation des produits.
- Il est intéressant d'établir une collaboration avec une banque alimentaire pour notamment distribuer tous les produits frais qui ne peuvent être directement utilisés par les restaurants sociaux : les plats préparés, les charcuteries, les fromages, les yaourts, ... Ce partenariat permettra à la banque alimentaire d'élargir sa gamme de



produits frais dans les paquets de denrées alimentaires. Toutefois, ces produits devront être distribués le jour même de la collecte, c'est à dire à la date limite de consommation.



LA SUITE

Vu le nombre de retours enthousiastes par rapport à ce projet, il est important d'encourager la mise en place de projets semblables que ce soit dans et à l'extérieur de Bruxelles ;

Sur base des résultats positifs obtenus à l'issue de ce projet, celui-ci sera poursuivi et amélioré notamment :

- Par l'organisation de formations à l'attention des restaurants sociaux et d'autres acteurs,
- Par la mise en place d'un helpdesk, comme point d'aide pour la réalisation de projets similaires,
- Par l'octroi d'un soutien financier pour l'achat de matériel,
- Par un travail de réflexion en vue de supprimer la TVA sur le don de surplus alimentaire,
- Par la mise en place d'une communication plus aisée avec l'AFCSA, afin d'obtenir des informations plus claires et d'établir une meilleure collaboration.

L'ANECDOTE

Tom (coordinateur Atelier Groot Eiland) : « *Ce projet était une excellente opportunité pour notre groupe cible (personnel de cuisine en formation). La connaissance de technique de conservation s'est beaucoup améliorée et les membres du groupe cible ont pu se familiariser avec de nouveaux produits comme le gibier, les volailles, les fruits de mers... que nous ne pouvons pas habituellement servir dans notre restaurant.* »

PORTEUR DE PROJET

- **CODUCO** – Consommation Durable/Duurzame Consumptie
- **Responsable du projet** : RENAERTS Rob
- **Contact** : 0488/99.44.88 – rob@coduco.be

